



L'ANIMA DELLE FARINE

GRANO VIVO

Cos'è?

Germe Madre è un ingrediente 100% naturale ottenuto partendo dalla fermentazione di farina di grano antico germinato e infuso di **germe di grano**: un antico metodo di lavorazione. Aggiunto alle nostre farine dona un gusto e un profumo unico ad ogni creazione.

PRINCIPALI BENEFICI

PROFUMO

Il **profumo inconfondibile** di cui ti accorgerai subito

GUSTO

Il **gusto unico** che sentirai in ogni ricetta

DIGERIBILITÀ

Migliorata nella digeribilità grazie alla **fermentazione naturale**

FRESCHEZZA

La **fragranza inaspettata** che noterai anche dopo giorni



LO TROVI IN:



SHELF LIFE: 24 mesi | **INGREDIENTI:** Farina di germogli di grano tenero Risciola fermentati

NOTE AROMATICHE: germe